美國斯威牌咖啡機

FE-100



安裝、操作及維護指導手冊

總經銷：香港百年有限公司

網址：www.centuryequipment.com

總行地址：香港九龍青山道 650 號地下　電話：(852) 27448212　傳真：(852) 27448488

電子郵箱：mail@centuryequipment.com

分行地址：香港九龍彌敦道 387 號 B 地下　電話：(852) 27805275　傳真：(852) 27703968

電子郵箱：nathanroad@centuryequipment.com

FE-100 首次使用及維修測試後的運作程序

- 於開動溫度旋鈕時，檢查來去水源及電源，是否適當地接駁上。
- 首次使用時，將溫度旋鈕必須調較至 OFF 停止位置。
- 開動入水及電源供應，直接水位可於機中玻璃顯示管(41)中顯示出來。再調較溫度旋鈕 (33) 至 10，溫度指示燈將亮起，表示已開動發熱線，來水將持續注入機中直至達到適當的水位。當溫度顯示錶 (32) 的指示針於停留在 BREW (釀造) 位置時，即表示機內水溫已達華氏 197˚F 至 205˚F (攝氏 92℃ 至 96℃) 此機即可開始操作。

注意：於高山地方 (海拔 5000 呎以上) 請調較溫度旋鈕，並減低溫度以避免因壓力引至水溫過滾) 。

參考資料：

型號：FE-100

注入蒸氣壓力：15 至 30 P.S.I.

注入蒸氣： 每小時 7 至 21 磅

入水水喉接駁: 1/2 N.P.T.

電源： 220V/ 50 /單相

功率： 8 KW

正常咖啡蒸釀程序

1. 用即磨咖啡粉或預先磨好的咖啡粉，平均分佈於 (11) 過濾籃上的過濾紙上。
2. 必須接駁上來 / 去水管 (切勿用熱水接駁來水) 及電源，待機內來水預熱至華氏 197°F至 205°F (或攝氏 92℃至 96℃) 按下按鍵(29)開始蒸釀咖啡。
3. 蒸釀過程中，因保留咖啡香味及避免過量蒸氣產生，頂蓋(3)必須蓋上。
4. 蒸釀完成後，清除留於機中過濾紙上的咖啡粉殘渣。
5. 若再次攪動調和機內之咖啡，可按下(31) 按鍵。
6. 調較溫度調節按鈕至 8，使機內咖啡保持適當溫度 185°F至 190°F(攝氏 85℃至 88℃) 爲保持咖啡質量，蒸釀完成的咖啡只可保存一小時及不能再番熱它。